Millionbøf med karry og æble

2 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

200 g hakket oksekød
1 spsk. olie
1 løg
1 fed hvidløg
1-2 tsk. karry
1/4 tsk. stødt ingefær
1/4 tsk. stødt spidskommen
1 1/2 dl bouillon
2 spsk. rosiner
1 æble
Salt og peber

Tilbehør: Løse ris og grøntsager

Beskrivelse

Hak løg og hvidløg fint.

Brun kødet grundigt på en pande i olie. Tilsæt løg, hvidløg og krydderier og steg under omrøring i 5 minutter.

Skær æblet i tern. Tilsæt bouillon, rosiner og æbletern og lad retten simre i 10 minutter.
Smag til med karry, salt og peber.

Server med løse ris og grøntsager.